






# Classika II & Classika PID

Art.-Nr./item no.: 81044 & 81084

**Bedienungsanleitung · Service Manual**

**Liebe Kundin, lieber Kunde,**

mit der **CLASSIKA II oder CLASSIKA PID** haben Sie eine Espresso-Kaffeemaschine der absoluten Spitzenklasse erworben. Wir danken Ihnen für Ihre Wahl und wünschen Ihnen viel Freude an Ihrer Maschine und vor allem natürlich an der Zubereitung von Espresso und Cappuccino in perfekter Qualität.
Wir bitten Sie, diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch der Maschine sorgfältig durchzulesen und zu beachten.
Sollte der eine oder andere Punkt Ihnen nicht klar und verständlich sein, oder benötigen Sie weitere Informationen, so bitten wir Sie, vor der Inbetriebnahme mit Ihrem Händler Kontakt aufzunehmen.
Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Platz griffbereit auf, um bei eventuellen Problemen auf diese zurückgreifen zu können.

---

**Dear customer,**

With the **CLASSIKA II or the CLASSIKA PID**, you have purchased an espresso coffee machine of the highest quality.
We thank you for your choice and wish you a lot of pleasure while preparing perfect espresso and cappuccino with your espresso coffee machine.
Please read the instruction manual carefully before using your new machine.
If you have any further questions or if you require any further information, please contact your local specialised dealer before starting up the espresso coffee machine.
Please keep the instruction manual within reach for future reference.

---




**ECM** Espresso Coffee Machines
Manufacture GmbH
Dilsberger Str. 68
D - 69151 Neckargemünd / Heidelberg
Deutschland / Germany
Tel. +49 (0) 6223 - 9255- 0
Fax +49 (0) 6223 - 9255- 25
E-Mail / E-mail info@ecm.de
Internet www.ecm.de

(Stempel des Fachhändlers / dealer's mark)

03 -2014
Technische Änderungen vorbehalten / Technical data subject to change without notice

**Verwendete Symbole / Used symbols**

| | |
|---|---|
|  | **Vorsicht!** Wichtiger Sicherheitshinweis für den Bediener. Berücksichtigen Sie diese Hinweise um Verletzungen zu vermeiden. |
|  | **Achtung!** Wichtiger Hinweis zur korrekten Bedienung der Maschine. |

| | |
|---|---|
|  | **Caution!** Important notices on safety for the user. Pay attention to these notes to avoid injuries. |
|  | **Attention!** Important notice for the correct use of the machine. |

INHALT



INDEX

## 1. LIEFERUMFANG

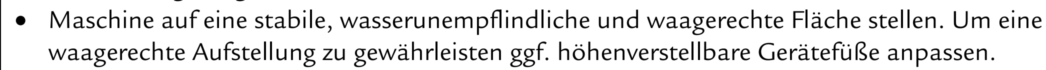
1 Filterträger mit 2 Ausläufen
1 Zweitassensieb
1 Eintassensieb
1 Blindsieb
1 Tamper
1 Bedienungsanleitung
1 Reinigungspinsel

## 2. ALLGEMEINE HINWEISE

### 2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise



- Sicherstellen, dass die Gerätespannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Anschluss der Maschine nur gemäß den in Kapitel 4 aufgeführten Hinweisen durchführen.
- Maschine nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.
- Netzkabel nicht rollen oder knicken.
- Kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose verwenden.



- Maschine auf eine stabile, wasserunempflindliche und waagerechte Fläche stellen. Um eine waagerechte Aufstellung zu gewährleisten ggf. höhenverstellbare Gerätefüße anpassen.



- Maschine nicht auf heiße Flächen stellen.



- Die Maschine nicht ins Wasser tauchen, unter fließendes Wasser halten oder mit feuchten Händen bedienen.
- Maschine nur von handlungsfähigen Erwachsenen bedienen lassen.
- Maschine ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Nicht im Freien betreiben, äußeren Witterungseinflüssen oder Gefriertemperaturen aussetzen.
- Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Nur Original-Ersatzteile verwenden.
- Maschine nicht mit kohlensäurehaltigem Wasser, sondern nur mit weichem Trinkwasser (bis 4° dH =Grad deutscher Härte) betreiben.
- Maschine nicht ohne Wasser betreiben.

Bestehen Unklarheiten oder sollten weitere Informationen erforderlich sein, bitten wir Sie, sich vor Inbetriebnahme der Maschine mit Ihrem autorisierten ECM Manufacture-Fachhändler oder unserem Zentralkundendienst in Verbindung zu setzen.

Unsere Geräte entsprechen den gültigen Sicherheitsbestimmungen.
Reparaturen oder Austausch einzelner Komponenten dürfen ausschließlich von unserem Zentralkundendienst in Neckargemünd / Heidelberg oder von autorisierten ECM Manufacture Service-Stellen durchgeführt werden.

Bei Nichtbeachtung übernehmen wir keinerlei Haftung und sind auch nicht regresspflichtig.
Autorisierte Service-Stellen außerhalb Europas können Sie bei uns erfragen.

| | |
|---|---|
|   | Setzen Sie gegebenenfalls einen Wasserfilter / Wasserenthärter ein. Sollte dies nicht ausreichen, um eine Wasserhärte von bis 4° dH zu erreichen, ist zum Schutz der Maschine vor Kalkschäden auch eine vorbeugende, periodische Entkalkung möglich. Setzen Sie sich **vor** einer solchen Maßnahme mit Ihrem Fachhändler in Verbindung. Beachten Sie unbedingt unsere Entkalkungsanleitung (Seite 12) und schützen Sie so Ihre Maschine vor teuren Reparaturmaßnahmen.<br>Eine bereits verkalkte Maschine ist ausschließlich durch Fachpersonal bzw. den ECM-Zentralkundendienst zu entkalken, da hierzu eine eventuelle Teildemontage des Kessels und der Verrohrung notwendig ist, um eine Verstopfung des gesamten Systems durch Kalkrückstände (Kalkbrocken) zu verhindern. Bei einer zu späten Entkalkung können erhebliche Schäden an der Maschine entstehen. |

## 2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

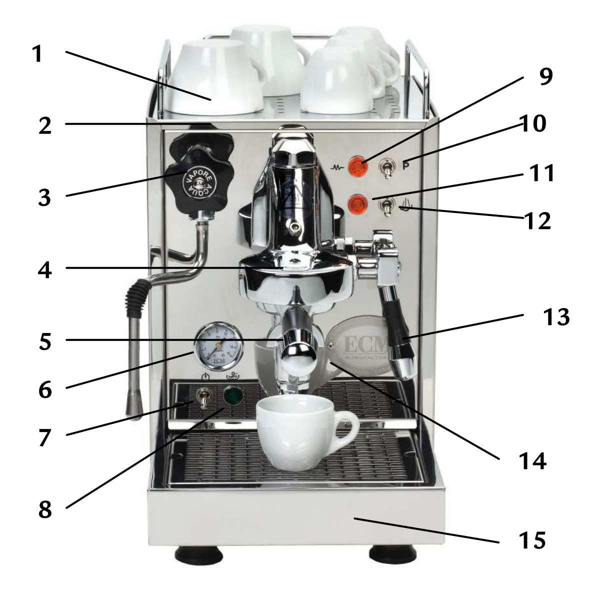
Die CLASSIKA II / CLASSIKA PID darf nur für die Kaffeezubereitung, Heißwasser- und Dampfentnahme verwendet werden. Sie ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.
Jegliche Benutzung für andere Zwecke ist seitens des Herstellers untersagt und zu unterlassen. Für Schäden, die auf nicht sachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, übernehmen wir keinerlei Haftung und sind auch nicht regresspflichtig.

| | |
|---|---|
|  | Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und in folgenden Bereichen vorgesehen:<br>• Küchen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen;<br>• Landwirtschaftlichen Betrieben;<br>• Hotels, Motels oder anderen Unterkünften;<br>• Unterkünften mit Frühstücksangebot. |

# 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

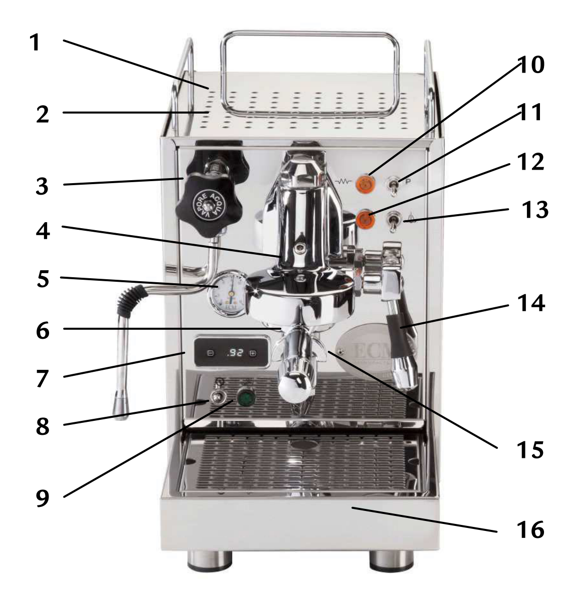
## 3.1 Geräteteile

### CLASSIKA II




1. Tassenablageblech, abnehmbar
2. Frischwasserbehälter (unter Tassenablageblech)
3. Dampf-/Heißwasserventil
4. Brühgruppe
5. Filterträger
6. Pumpendruckmanometer
7. Ein- und Ausschalter
8. Kontroll-Lampe Ein/Aus grün und Anzeige Wassermangel im Frischwasserbehälter
9. Kontroll-Lampe Heizung orange
10. Schalter Pumpe/Heißwasser
11. Kontroll-Lampe Dampf orange
12. Schalter Dampf
13. Brühgruppen-Bedienhebel
14. Kaffeeauslauf
15. Wasserauffangschale

## CLASSIKA PID




1. Tassenablageblech, abnehmbar
2. Frischwasserbehälter (unter Tassenablageblech)
3. Dampf-/Heißwasserventil
4. Brühgruppe
5. Pumpendruckmanometer
6. Filterträger
7. PID-Display
8. Ein- und Ausschalter
9. Kontroll-Lampe Ein/Aus grün sowie Anzeige bei Wassermangel im Frischwasserbehälter
10. Kontroll-Lampe Heizung orange
11. Schalter Pumpe/Heißwasser
12. Kontroll-Lampe Dampf orange
13. Schalter Dampf
14. Brühgruppen-Bedienhebel
15. Kaffeeauslauf
16. Wasserauffangschale



**Vorsicht!**
Verletzungsgefahr: Folgende Geräteteile sind heiß oder können es werden:
- Bereich des Drehknopfes für Dampfentnahme und Heißwasserentnahme
- Dampf-/ Heißwasserrohr
- Brühgruppe
- Siebträger
- Gehäuse: Oberseite und Seitenteile

### 3.2 Technische Daten

| | |
|---|---|
| Spannung / Volt: | 230 V (andere Spannungsarten auf Anfrage) |
| Leistung / Watt: | 1.200 W |
| Wasserbehälter: | ca. 2,8 Liter |
| Abmessungen: | B x T x H / 250 mm x 447 mm x 393 mm |
| Abmessungen mit Filterträger: | B x T x H / 250 mm x 555 mm x 393 mm |
| Gewicht: | 18,5 kg |

## 4. INSTALLATION DER MASCHINE

### 4.1 Vorbereitungen zur Installation





- Die Maschine muss auf einer wasserunempfindlichen Oberfläche platziert werden.
- Maschine auf eine stabile, waagerechte Fläche stellen. Um eine waagerechte Aufstellung zu gewährleisten ggf. höhenverstellbare Gerätefüße anpassen.
- Maschine nicht auf heiße Flächen stellen.

| | |
|---|---|
|   | • Sicherstellen, dass die Gerätespannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt.<br>• Maschine nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.<br>• Netzkabel nicht rollen oder knicken.<br>• Kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose verwenden. |

## 5. ERSTINBETRIEBNAHME

### 5.1 Erstinbetriebnahme

**Lesen Sie vor Inbetriebnahme der Maschine die Bedienungsanleitung sorgfältig und vollständig durch.**

| | |
|---|---|
|  | Vor der Inbetriebnahme überprüfen, dass<br>• das Dampf-/Heißwasserventil geschlossen ist.<br>• die Maschine ausgeschaltet ist. (Der Metallkippschalter steht in unterer Position.)<br>• der Stecker nicht in die Steckdose eingesteckt ist.<br>• die Wasserauffangschale richtig eingesetzt ist. |

**Beginnen Sie jetzt mit der Inbetriebnahme Ihrer Maschine:**

1. Nehmen Sie das Tassenablageblech ab.
2. Dann den Wassertank mit kalkarmem Frischwasser befüllen und die Tassenablage wieder aufsetzen.
3. Den Stecker in die Steckdose einstecken und den Ein- und Ausschalter nach oben stellen. Jetzt ist die Maschine eingeschaltet.

| | |
|---|---|
|  | **Wichtig!**<br>Befüllen Sie den Kessel gleich bei der Inbetriebnahme. |

4. Halten Sie ein Gefäß (z. B. Milchkännchen) unter das Dampf- bzw. Heißwasserventil. **Das Dampfventil gegen den Uhrzeigersinn aufdrehen und den Schalter Pumpe/Heißwasser nach oben stellen. Ein Pumpengeräusch sollte zu hören sein. Die Maschine befüllt nun den Kessel mit Wasser. Bei der Erstinbetriebnahme kann es etwas länger dauern, bis Wasser aus dem Dampfhahn herausläuft. Lassen Sie etwa 1 Liter Wasser herauslaufen. Dadurch wird der Kessel gespült und mit Frischwasser gefüllt. Bei täglichem Gebrauch erneuern Sie somit den Kesselinhalt.** Schalten Sie den Schalter Pumpe/Heißwasser aus (Stellung nach unten) und drehen Sie das Dampf-/Heißwasserventil wieder zu.
5. Entnehmen Sie nun Wasser über die Brühgruppe, indem Sie den Brühgruppen-Bedienhebel waagerecht nach oben stellen. Anschließend wieder nach unten stellen.
6. Das Gerät heizt nun auf, die Kontrolllampe Heizung (orange) leuchtet.
   Bei der CLASSIKA PID wird auf dem PID-Display die Kesseltemperatur angezeigt. Das Pumpendruckmanometer kann in der Aufheizphase ausschlagen, dies ist allerdings nicht von Bedeutung.
7. Spannen Sie nun den leeren Filterträger in die Brühgruppe ein, damit Sieb und Filterträger vorgewärmt werden. Sie können diesen Prozess beschleunigen, indem Sie Wasser über die Brühgruppe entnehmen.
8. Da für die Erstbefüllung des Kessels besonders viel Wasser benötigt wird, muss der Wasserbehälter anschließend wieder mit Wasser befüllt werden.
9. Die Maschine ist jetzt betriebsbereit. Stellen Sie die Tassen auf das Tassenablageblech, damit diese immer vorgewärmt sind. Der Kaffeegenuss kann beginnen.

| | |
|---|---|
|  | **Wichtig bei der Classika PID!**<br>Die PID-Steuerung sorgt dafür, dass die Maschine konstant ihre Kesseltemperatur hält. D.h. die Maschine wird ständig geheizt und die orangefarbene Kontrollleuchte und der kleine Punkt im PID-Display blinken im Sekundentakt. Die Kesseltemperatur wird auf dem PID-Display angezeigt. |

# 6. BETRIEB DER MASCHINE

## 6.1 Vorbereitung der Maschine

Die ausgeschaltete Maschine wird wie folgt in Betrieb genommen:
1. Überprüfen Sie, ob genug Wasser im Wasserbehälter ist.
2. Kontrollieren Sie, dass alle Schalter ausgeschaltet sind, also sich in der unteren Stellung befinden und, dass das Dampf-/Heißwasserventil geschlossen ist.
3. Schalten Sie jetzt die Maschine ein (Ein- und Ausschalter nach oben).
4. Die Aufheizzeit dauert in der Regel je nach Umgebungstemperatur ca. 10 Minuten. Dabei kann das Pumpendruckmanometer ausschlagen, dies ist aber bedeutungslos.
5. Die CLASSIKA II ist betriebsbereit, sobald die orangefarbene Kontroll-Lampe erlischt.
   Die CLASSIKA PID ist aufgeheizt, sobald die gewünschte, voreingestellte Temperatur auf dem PID-Display angezeigt wird. Die orangefarbene Kontrolllampe blinkt.
6. Vor der ersten Kaffee-Zubereitung kurz den Brühgruppen-Bedienhebel mit eingespanntem Filterträger ganz nach oben stellen und etwas heißes Wasser durchlaufen lassen. Dadurch wird der Filterträger optimal erwärmt.

| | |
|---|---|
|  | Der Filterträger sollte am besten in der Brühgruppe eingespannt bleiben, damit er immer warm bleibt. |

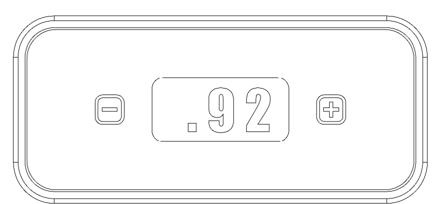
## 6.2. Manuelle Einstellung des Brühdrucks

Durch Drehen der Verstellschraube unter dem Tassenablagedeckel kann der Brühdruck von Ihnen selbst bestimmt, eingestellt oder verändert werden. Der Brühdruck kann hierbei auf einen Wert zwischen ca. 8,5 und 12 bar festgelegt werden.
Zur Einstellung des Brühdrucks gehen Sie wie folgt vor:

1. Entfernen Sie die Tassenablage.
2. Spannen Sie den Siebträger mit dem Blindsieb (Siebeinsatz ohne Löcher) in die Brühgruppe.
3. Betätigen Sie den Brühhebel und lesen Sie den Brühdruck am Pumpenmanometer ab.
4. Stellen Sie den Brühdruck durch Drehen der Verstellschraube mithilfe einer Münze oder einem flachen Schraubenzieher auf den gewünschten Wert. Durch Drehen der Schraube gegen den Uhrzeigersinn wird der Brühdruck niedriger, durch Drehen im Uhrzeigersinn höher.
5. Den eingestellten Brühdruck können Sie am Pumpenmanometer ablesen.
6. Legen Sie den Brühhebel wieder um und stoppen Sie den Bezug. Spannen Sie den Filterträger aus und tauschen Sie das Blindsieb gegen das Kaffeesieb wieder aus.
7. Nun ist die Maschine wieder betriebsbereit.

## 6.3 PID-Temperaturregelung Classika PID

Mit der PID-Temperatursteuerung haben Sie die Möglichkeit die aktuelle Temperatur des Kaffee bzw. des Dampfs selbst einzustellen und zu kontrollieren. Das heißt, Sie können den Espresso mit unterschiedlichen Temperaturen extrahieren bzw. die Milch aufschäumen. Auf dem PID-Display wird die jeweilige Temperatur angezeigt.




Temperaturanzeige (hier 92°C).

Ist die Dampferzeugung nicht dazugeschaltet, wird die Temperatur für die Espresso/-Kaffeezubereitung angezeigt. Sobald Sie die Maschine auf Dampferzeugung umschalten, sehen Sie, wie die Temperatur steigt und die des Wasserdampfes erscheint. Das Display zeigt abwechselnd die Temperatur sowie „St“ für Steam an. Während des Bezuges von Espresso oder Kaffees werden Ihnen die Sekunden der Bezugsdauer auf dem Display angezeigt.

| | |
|---|---|
|  | **Wichtig bei der Classika PID**<br>Während der Aufheizphase leuchtet die orangefarbene Kontrollleuchte der Heizung dauerhaft. Sobald die Temperatur erreicht ist, blinken die Leuchte und der kleine Punkt auf dem PID-Display. Die Temperatur wird gehalten. |

## 6.4 Programmierung der Temperatureinstellung über das PID-Display

Während des Betriebs wird die Ist-Temperatur des Kessels angezeigt. Die Steuerung ist werkseitig auf 93°C für den Kaffeebezug programmiert. Bezeichnung: t1 = Kaffee, St = Dampf

**Zur Abstimmung der Temperatur gehen Sie bitte wie folgt vor:**

| | |
|---|---|
| 1. Schalten Sie das Gerät ein. Die Temperatur des Kessels spielt zur Programmierung keine Rolle. Die Heizung bleibt während des Programmiervorgangs außer Betrieb. | |
| 2. Drücken Sie + und − gleichzeitig so lange bis „t1“ (Kaffee) auf dem Display erscheint. | 93 |
| 3. Drücken Sie + um in das Untermenü von „t1“ zur Abstimmung des Temperaturwertes zu gelangen. Der momentan programmierte Temperaturwert erscheint. | t1 |
| 4. Drücken Sie **zügig** − zur Verringerung + zur Erhöhung des Soll-Temperaturwertes. | 93 93 |
| 5. Warten Sie nach der Abstimmung des Soll-Temperaturwertes kurz, es erscheint „t1“. | |
| 6. Drücken Sie −, so dass“St“ (Dampf-/Heißwasser) angezeigt wird. Möchten Sie lediglich „St“ abändern und „t1“ unverändert lassen, drücken Sie nach Punkt 2 −, um „t1“ zu überspringen und direkt zu „St“ zu gelangen. Fahren Sie anschließend mit Punkt 7 fort. | St |
| 7. Drücken Sie +, um in das Untermenü von „St“ zur Abstimmung des Temperaturwertes zu gelangen. Der momentan programmierte Temperaturwert erscheint. | 124 |
| 8. Drücken Sie **zügig** zur Verringerung − oder zur Erhöhung + des Soll-Temperaturwertes. | 124 124 |
| 9. Warten Sie nach Abstimmung des Soll-Temperaturwertes kurz. Es erscheint „St“. | |
| 10. Drücken Sie −, um den Programmiermodus zu verlassen. Die neu eingestellten Soll-Temperaturen sind nun gespeichert. Die Heizung nimmt den Betrieb wieder auf. | St |

## 6.5 Zubereitung von Kaffee

Verwenden Sie bitte den Filterträger und das entsprechende kleinere Sieb (Eintassensieb) für die Zubereitung einer Tasse und das große Sieb (Zweitassensieb) für die Zubereitung von zwei Tassen.
Es ist wichtig, dass das Sieb fest in den Filterträger eingesetzt ist. Befüllen Sie das Sieb mit Kaffeemehl mit der richtigen Mahlung für Espresso. Als Richtlinie dient die Markierung im Sieb des Filtertägers. Jetzt drücken Sie das Kaffeemehl mit dem mitgelieferten Tamper an, dann den Siebträger fest in die Brühgruppe einsetzen.

Ein optimales Kaffee-Ergebnis ist nur mit frisch gemahlenem Kaffee möglich. Hierzu sollten Sie eine Profi-Mühle verwenden. In unserem Sortiment finden Sie einige professionelle Mühlen in kompakter Form.
Platzieren Sie die Tasse unter den Kaffeeauslauf (bei Zubereitung von zwei Tassen jeweils eine Tasse unter jeden Kaffeeauslauf). Jetzt stellen Sie den Brühgruppen-Bedienhebel nach oben und die Kaffeezubereitung beginnt. Das Pumpendruckmanometer zeigt den unter Pkt. 6.2 eingestellten Brühdruck in bar an.

Bei einer CLASSIKA PID wird Ihnen nun auf dem PID-Display der Timer mit Sekundenangabe angezeigt. In der Regel dauert ein Bezug von Espresso ca. 23 – 25 Sekunden. Die Füllmenge eines Epressos liegt bei 25 – 30 ml. Ist die gewünschte Füllmenge erreicht, muss der Brühgruppen-Bedienhebel wieder nach unten gestellt werden. Aus der unteren Öffnung des Brühgruppenzylinders entladen sich Restdruck/Restwasser in die Wasserauffangschale.

| | |
|---|---|
|  | **Wichtig**<br>Erst mit dem richtigen / feinen Mahlgrad und dem richtigen Anpressen des Kaffee steigt das Pumpenmanometer. |

| | |
|---|---|
|  | Wird der Brühgruppen-Bedienhebel nach der Kaffeezubereitung nicht ganz nach unten gestellt, spritzen bei Herausnahme des Siebträgers aus der Kaffeebrühgruppe Heißwasser und Kaffeesud. Dies kann zu Verletzungen führen. |

## 6.6 Heißwasserentnahme

Halten Sie ein geeignetes Gefäß (mit wärmeisoliertem Haltegriff) unter das Dampfrohr/Wasserrohr. Jetzt können Sie bei betätigen des Schalters Pumpe/Heißwasser über das Dampf-/Heißwasserventil Heißwasser entnehmen. Die Maschine muss im Kaffeemodus sein, keine Dampfzuschaltung.

## 6.7 Dampfentnahme

Die CLASSIKA II / CLASSIKA PID ermöglicht die Erzeugung von Dampf zum Erhitzen oder Aufschäumen von Flüssigkeiten, wie z.B. Milch oder Glühwein. Beachten Sie deshalb die untenstehenden Punkte, damit die Milch nicht durch zu lange Dampfentnahme zum Kochen gebracht wird, da sonst kein Aufschäumen der Milch mehr möglich ist. Wenn Sie Cappuccino oder Michkaffee zubereiten möchten, bereiten Sie erst den Kaffee zu und schalten Sie die Maschine **anschließend** auf Dampferzeugung um. Zur druckvollen Dampfentnahme muss das Wasser im Kessel weit über 100 °C erhitzt werden.

| | |
|---|---|
|  | **Wichtig**<br>Schalten Sie den Schalter Dampf ein, indem Sie ihn nach oben kippen. Dabei kann das Pumpendruckmanometer ausschlagen, dies ist aber bedeutungslos. |

Öffnen Sie den Dampfhahn für ca. 5 Sekunden, **damit das Heißwasservolumen sinkt und somit ein größeres Dampfvolumen entstehen kann. Wiederholen Sie diesen Vorgang zweimal mit Zeitinterwallen von ca. 20 Sekunden**. Tauchen Sie die Dampfdüse (sie befindet sich am Endstück des Dampfrohres) in die Flüssigkeit ein. Jetzt den Dampfhahn wieder öffnen.
Die Flüssigkeit erwärmen und/oder aufschäumen.

| | |
|---|---|
|  | Halten Sie die Düse immer unter der Oberfläche der Flüssigkeit, damit es nicht zu Spritzern kommt **(Verletzungsgefahr)**. |

Schalten Sie die Dampffunktion anschließend wieder aus.

| | |
|---|---|
|  | **Hinweis**<br>Nach dem Aufschäumen oder Erhitzen kurz Dampf in die Wasserauffangschale ablassen, um ein Verkleben der Öffnungen in der Dampfdüse zu vermeiden.<br>Die Dampfdüse und das Dampfrohr nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch reinigen, damit eventuelle Flüssigkeitsrückstände sofort beseitigt werden und nicht verhärten. |

| | |
|---|---|
|  | **Achtung**<br>Bei der Reinigung ist Hautkontakt mit dem Dampfrohr unbedingt zu vermeiden **(Verletzungsgefahr)**. |

| | |
|---|---|
| | **Wichtig**<br>Nach dem Milchaufschäumen müssen Sie den Kessel mit Wasser neu befüllen. |

Drehen Sie das Dampf-/Heißwasserventil gegen den Uhrzeigersinn leicht auf und stellen Sie dann den Schalter Pumpe/Heißwasser nach oben. Ein Pumpengeräusch sollte zu hören sein. Die Maschine befüllt nun den Kessel mit Wasser. Sie sollten einen großen Behälter verwenden, in den Sie den Dampf und das Heißwasser ablassen. Entnehmen Sie solange Dampf und Heißwasser, bis Sie einen Wasserstrahl erkennen können. Danach drehen Sie das Ventil zu und schalten den Schalter Pumpe/Heißwasser wieder aus, indem Sie ihn nach unten kippen.
Somit haben Sie die Temperatur im Kessel gesenkt und können wieder mit der Kaffeezubereitung beginnen.

## 7. REINIGUNG UND WARTUNG

Eine regelmäßige und sorgfältige Pflege ist für die Leistung, Lebensdauer und Betriebssicherheit Ihrer Maschine sehr wichtig.

| | |
|---|---|
|  | **Vorsicht!**<br>Vor der Reinigung die Maschine immer ausschalten (Netzschalter in unterer Position), den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen (mindestens 30 Minuten). |

### 7.1 Allgemeine Reinigung

**Tägliche Reinigung:**
Reinigen Sie Filterträger, Siebe, Wasserbehälter, Wasserauffangschale, Tropfblech der Wasserauffangschale und Tamper täglich mit warmem Wasser und/oder einem lebensmittelechten Spülmittel.
Säubern Sie das Duschensieb und die Gruppendichtung im unteren Bereich der Kaffeebrühgruppe von sichtbarer Verschmutzung ohne diese Teile zu entnehmen.

**Reinigung je nach Erfordernis:**
Reinigen Sie Dampf-/ Heißwasserventil nach jedem Gebrauch.
Säubern Sie das Außengehäuse bei abgeschalteter und abgekühlter Maschine.
Erneuern Sie das Kesselwasser, je nach Gebrauch, alle 2 – 3 Wochen. Hierzu betätigen Sie den Pumpenschalter und entnehmen Sie ca. 0,8l Heißwasser aus dem Dampfrohr.

| | |
|---|---|
|  | Zur Reinigung ein weiches angefeuchtetes Tuch verwenden.<br>Auf keinen Fall Scheuermittel oder chlorhaltiges Reinigungsmittel einsetzen! |

Entleeren Sie die Wasserauffangschale rechtzeitig. Warten Sie nicht bis diese randvoll ist.

### 7.2 Reinigung und Entfettung der Brühgruppe

**Reinigung und Entfettung der Brühgruppe:**
Gruppenreiniger von ECM erhalten Sie in Tabletten- oder Pulverform bei Ihrem Fachhändler. Sie dienen zur bequemen Reinigung und Entfettung der Brühgruppe. Eine Gruppenreinigung sollte etwa alle 150 Tassen durchgeführt werden. Die Reinigung erfolgt mittels dem im Lieferumfang enthaltenen Blindsieb wie folgt:

1. Heizen Sie die Maschine auf.
2. Setzen Sie das Blindsieb in den Filterträger.
3. Befüllen Sie das Blindsieb mit ½ Beutel Gruppenreinigungspulver bzw. legen Sie eine Tablette ein.

4. Setzen Sie den Filterträger ein.
5. Betätigen Sie den Brühgruppen-Bedienhebel, damit sich das Blindsieb mit Wasser befüllt.
6. Lassen Sie den Reiniger einwirken, indem Sie den Brühgruppen-Bedienhebel nicht ganz nach unten legen, sondern nur bis zur Hälfte.
7. Nach ca. 20 Sekunden den Hebel ganz nach unten drücken, so werden aus dem Zylinder unter der Brühgruppe das Fett bzw. die Öle abgelassen.
8. Wiederholen Sie die Punkte 5-7 mehrmals, bis aus dem Zylinder der Brühgruppe wieder klares Wasser ausläuft.
9. Filterträger mit Blindsieb entnehmen, mit frischem Wasser ausspülen, anschließend wieder einsetzen.
10. Betätigen Sie den Brühgruppen-Bedienhebel für ca. 40 Sekunden, dann wieder ganz nach unten drücken.
11. Entnehmen Sie den Filterträger und wiederholen Sie Punkt 10. Danach ist die Brühgruppe wieder einsatzbereit.

| | |
|---|---|
|  | **Vorsicht!**<br>Während der Reinigung mithilfe des Blindsiebs kann es zu heißen Wasserspritzern kommen. |

## 7.3 Vorbeugende Entkalkung

Zur Vorbeugung einer starken Verkalkung empfehlen wir Ihnen, die Maschine regelmäßig unter Berücksichtigung des Härtegrades Ihres Wassers zu entkalken. Hierbei ist die Verwendung schonender Entkalkungsmittel wichtig. Sie können ein perfekt auf die Maschine abgestimmtes Entkalkungsmittel in Pulverform bei uns beziehen.
Einfach den Wasserbehälter mit Frischwasser befüllen und einen Beutel unseres Entkalkungspulvers darin auflösen.
Bitte wie folgt vorgehen:

1. Entkalkungsmittel nach Vorschrift (siehe oben) mit Wasser mischen und in den Wasserbehälter geben. Gerät einschalten.
2. Entnehmen Sie über das Dampfrohr/Heißwasserrohr und die Brühgruppe insgesamt mindestens 1000 ml Wasser, damit der Kesselinhalt mit dem Entkalkungsmittel befüllt wird. Lassen Sie anschließend die Maschine kurz aufheizen.
3. Filterträger mit Blindsieb in die Brühgruppe einsetzen und den Brühgruppen-Bedienhebel dreimal für ca. 20 Sekunden betätigen. Danach immer wieder ganz nach unten drücken. Dadurch werden die Gruppe und das Expansionsventil entkalkt.
4. Anschließend das Entkalkungsmittel **ca. ½ Stunde** einwirken lassen.
5. Spannen Sie den Filterträger aus. Durch das Betätigen des Brühgruppen-Bedienhebels lassen Sie das restliche Entkalkungsmittel durch die Gruppe und auch über das Dampf-/Heißwasserventil (Betätigung des Schalters Pumpe/Heißwasser) laufen.
6. Nun das Gerät ausschalten, den Wassertank entnehmen und reinigen und mit Frischwasser befüllen.
7. Gerät einschalten und ca 1000 ml Wasser über die Gruppe und Dampf-/Heißwasserventil (Schalter Pumpe/Heißwasser) entnehmen.
8. Spannen Sie nun den Filterträger mit Blindsieb wieder ein. Brühgruppen-Bedienhebel dreimal für ca. 20 Sekunden betätigen. Danach immer wieder ganz nach unten drücken. Dadurch wird das Expansionsventil gespült.
9. Wiederholen Sie Vorgang wie unter Pos. 7 beschrieben mindestens viermal, um sicher zu stellen, dass kein Entkalkungsmittel im Kessel zurückbleibt.
10. Spülen Sie solange, bis klares, neutral riechendes Wasser sowohl aus der Brühgruppe, als auch aus dem Heißwasserauslass kommt.
11. **Anschließend Blindsieb aus dem Filterträger nehmen.**

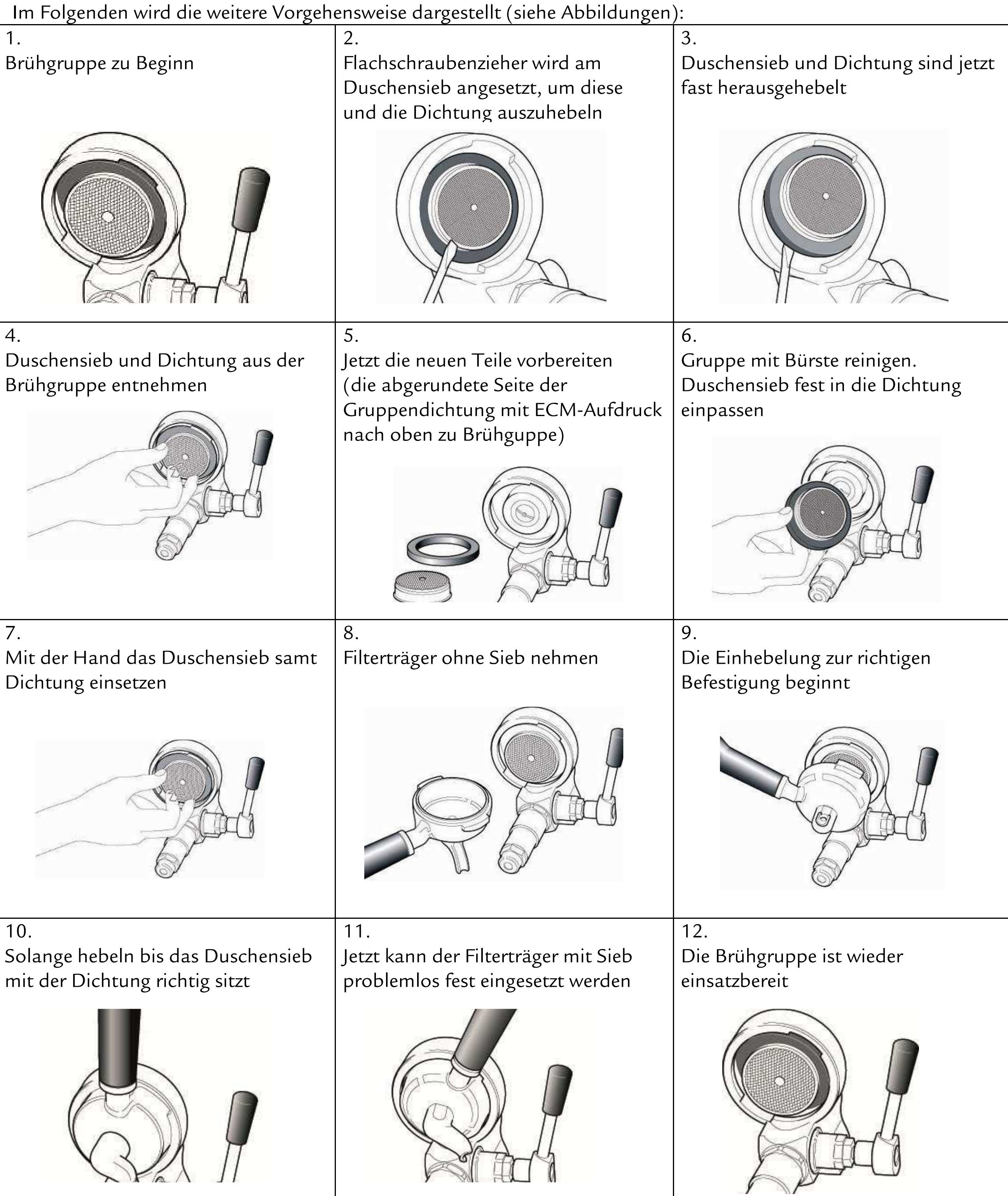
| | |
|---|---|
|  | **Beachten Sie, dass bei der Verwendung von ECM Entkalker sich das Wasser grün bis bläulich verfärbt. Sobald das Wasser wieder klar ist, ist die Maschine entkalkt und Sie haben wieder reines Wasser. Bitte spülen Sie solange, bis das Wasser mit Entkalker vollständig aus der Maschine entfernt, also klar, ist.** |
|  | Diese Anleitung dient nur der vorbeugenden Entkalkung. Bei einer bereits verkalkten Maschine bitte keine Entkalkung selbst durchführen, sondern bitte nur von einer Service-Werkstatt durchführen lassen. Die nicht völlig aufgelösten Kalkteile könnten beim Spülvorgang verschiedene Teile des Gerätes wie Ventile, Manometer usw. verstopfen, was zu einer Beschädigung Ihrer Espressomaschine führen würde. In einem solchen Fall wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler bzw. unseren Zentralkundendienst, damit eine fachgerechte Entkalkung mit eventuell notwendiger Teildemontage von Kessel und Verrohrung durchgeführt wird.<br>Personen- oder Sachschäden, die durch Kalkablagerungen in und am Gerät verursacht werden, fallen nicht unter die Herstellerhaftung. Ebenfalls erlischt hier die Gerätegarantie.<br>Reparatur-Einsendungen an unseren Zentralkundendienst werden ausschließlich nach vorhergehender technischer Beratung und schriftlicher Bestätigung angenommen. Keine losen Teile beilegen. |

## 7.4 Kleine technische Servicearbeiten

**Austausch der Gruppendichtung** (Gruppendichtung (Art.-Nr. C449900229) und Duschensieb (Art.-Nr. C519900103) sind gleichzeitig auszuwechseln.)

1. Maschine abschalten (den Metall-Kippschalter nach unten stellen) und den Netzstecker ziehen
2. Dampf-/Heißwasserhahn aufdrehen und allen Dampf ablassen. Anschließend zudrehen.
3. Maschine auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Im Folgenden wird die weitere Vorgehensweise dargestellt (siehe Abbildungen):



| | | |
|---|---|---|
| 1.<br>Brühgruppe zu Beginn | 2.<br>Flachschraubenzieher wird am Duschensieb angesetzt, um diese und die Dichtung auszuhebeln | 3.<br>Duschensieb und Dichtung sind jetzt fast herausgehebelt |
| 4.<br>Duschensieb und Dichtung aus der Brühgruppe entnehmen | 5.<br>Jetzt die neuen Teile vorbereiten (die abgerundete Seite der Gruppendichtung mit ECM-Aufdruck nach oben zu Brühguppe) | 6.<br>Gruppe mit Bürste reinigen. Duschensieb fest in die Dichtung einpassen |
| 7.<br>Mit der Hand das Duschensieb samt Dichtung einsetzen | 8.<br>Filterträger ohne Sieb nehmen | 9.<br>Die Einhebelung zur richtigen Befestigung beginnt |
| 10.<br>Solange hebeln bis das Duschensieb mit der Dichtung richtig sitzt | 11.<br>Jetzt kann der Filterträger mit Sieb problemlos fest eingesetzt werden | 12.<br>Die Brühgruppe ist wieder einsatzbereit |

Die Maschine wieder, wie auf Seite 8 dieser Bedienungsanleitung beschrieben, in Betrieb nehmen.

**Die Dampfauslaufdüse ist verstopft**
Die Löcher der Dampfdüse vorsichtig mit einer Nadel oder Büroklammer säubern.
Das Endstück des Dampfrohres kann hierzu auch abgeschraubt werden.

| | |
|---|---|
|  | **Wichtig!**<br>Die kleine Dichtung zwischen Düse und Gewinde nicht verlieren! (Art.-Nr.: P6002.1 ) |

Die Düse anschließend wieder anschrauben.

## 8. TRANSPORT UND LAGERUNG

### 8.1 Verpackung

Die CLASSIKA II / CLASSIKA PID wird in einem Karton durch eine Kunststoffhülle und Schaumstoffplatten geschützt geliefert.

| | |
|---|---|
| <br> | **Vorsicht!**<br>Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.<br><br>**Wichtig!**<br>Verpackungsmaterial für eventuellen Transport unbedingt aufbewahren. |

### 8.2 Transport

| | |
|---|---|
|  | • Gerät ausschließlich aufrecht, wenn möglich auf Palette, transportieren.<br>• Gerät in Verpackung nicht kippen oder auf den Kopf stellen.<br>• Maximal drei Verpackungseinheiten übereinander stapeln.<br>• Keine anderweitigen schweren Gegenstände auf die Verpackung stapeln. |

### 8.3 Lagerung

| | |
|---|---|
|  | • Maschine ordnungsgemäß verpackt in trockener Umgebung lagern.<br>• Höchstens drei Verpackungseinheiten übereinander lagern.<br>• Keine anderweitigen schweren Gegenstände auf die Verpackung stapeln. |

## 9. ENTSORGUNG



WEEE Reg.-Nr.: DE69510123

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2002/96/EG und ist laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) registriert.

## 10. CE-KONFORMITÄT

 Konformität

Dieses Produkt entspricht folgenden Richtlinien für

| | |
|---|---|
| Maschine: | 2006/42/EC |
| Niederspannung: | 2006/95/EC |
| EMC: | 2004/108/EC |
| PED: | 97/23/EC |
| EN-Normen: | EN 292-1, EN 292-2, EN 60335-1, EN 60335-2-15 oder EN 60335-2-75, EN 55014, EN 61000-3, EN 61000-4, ENV 50141, EN 55104 |

## 11. RATSCHLÄGE UND PROBLEMLÖSUNGEN

| Problem | Mögliche Ursache | Behebungsvorschläge |
|---|---|---|
| Wenig oder keine Crema auf dem Kaffee | Mahlung zu grob | Der Kaffee feiner mahlen, Kaffeemehl fester anpressen, Brühdruck reduzieren |
| | Kaffeemischung zu alt | Frischen Kaffee verwenden |
| | Zuviel Chlor im Wasser | Chlorfilter einsetzen |
| | Zu wenig Kaffeemehl | Die richtige Kaffeemenge verwenden: ca. 7 g – 9 g pro Tasse |
| | Duschsieb verschmutzt | Gruppenreinigung durchführen |
| **Problem** | **Mögliche Ursache** | **Behebungsvorschläge** |
| Kaffee "tröpfelt" nur | Mahlung zu fein | Mahlung gröber stellen, Kaffeemehl leichter anpressen, Brühdruck erhöhen |
| | Zuviel Kaffeemehl | Ca. 7 g - 9 g pro Tasse verwenden |
| Wenig "Körper" | Grobe Mahlung | Mahlung feiner stellen |
| | Alter Kaffee | Frischen Kaffee nehmen |
| | Zu wenig Kaffeemehl | Ca. 7 g - 9 g pro Tasse verwenden |
| | Duschensieb verschmutzt | Duschensieb reinigen |
| Schaum statt Crema | Ungeeigneter Kaffee | Andere Mischung einsetzen |
| | Mahlgrad der Mühle nicht passend für die verwendete Kaffeemischung | Mühle neu einstellen (Beim Wechseln der Kaffeemischung Mahlgrad verändern notwendig) |
| Die Maschine ist eingeschaltet, aber nimmt den Betrieb nicht auf. | Wasser wurde nachgefüllt, grüne Kontrollleuchte ist aus | Gerät aus- und einschalten Kontrollieren, ob der Schwimmer im Wassertank in der richtigen Position sitzt. (Die Seite des Schwimmers mit dem Magnetpunkt sollte zur Innenseite der Maschine zeigen. Der Schwimmer selbst sollte mit dem Magnetpunkt nach oben eingesetzt sein.) |
| | Wassertank nicht richtig eingesetzt | Wassertank richtig einsetzen |
| Siebträger/ Brühgruppe tropft | Siebträger nicht richtig eingesetzt | Siebträger richtig einsetzen |
| | Gruppendichtung defekt | Gruppendichtung und Duschensieb tauschen |

**Das Gerät wird über einen längeren Zeitraum nicht benutzt. Wir empfehlen:**
**- eine Gruppenreinigung durchzuführen** (genaue Anleitung Seite 12). Den Filterträger danach nicht mehr in die Gruppe einspannen.

**Ratschläge, zur richtigen Milchaufschäumung**

- Verwenden Sie, wenn möglich, frische kalte Milch mit 1,5 % oder 3,5 % Fettgehalt. Auch H-Milch ist bestens geeignet.
- Verwenden Sie einen Krug (am Besten aus Metall) mit einem Volumen von mindestens 0,5 Liter. Dieser Behälter sollte nicht zu breit sein.
- Schwenken Sie das Dampfrohr über die Auffangschale.
- Öffnen Sie den Dampfhahn durch kurzes gedrücktes halten für ca. 5 Sekunden.
- Halten Sie den nicht ganz bis zur Hälfte mit Milch gefüllten Krug unter das Dampfrohr und tauchen Sie dieses in der Mitte des Kruges bis unter die Oberfläche der Milch ein.
- Jetzt das Ventil leicht öffnen. Der Dampf strömt in die Milch.
- Den Krug stillhalten.
- Nach kurzer Zeit bemerkt man einen Sog im Krug. Die Schäumung setzt ein. Den Krug mit Ansteigen der Milch nach unten ziehen. Die Dampfdüse muss immer unter der Oberfläche der schäumenden Milch bleiben.
- Sobald die gewünschte Menge erreicht ist, die Dampfdüse kurz ganz in den Krug eintauchen und den Dampfhahn wieder zudrehen.
- Milchproteine „schäumen" bis ca. 77 °C. Ist dieser Temperaturpunkt überschritten, schäumt die Milch nicht mehr.

- Ratschlag: Wenn die Milchaufschäumung beendet ist, den Krug ein klein wenig schütteln, damit die eventuell im Schaum vorhandenen großen Milchblasen an die Oberfläche kommen und der Schaum kompakt wird.
- Nach dem Aufschäumen kurz Dampf in die Wasserauffangschale ablassen, um ein Verkleben der Öffnungen in der Dampfdüse zu vermeiden.

**Arbeitsschritte, um einen Cappuccino zuzubereiten:**
1. Eine Portion Espresso in einer Cappuccino-Tasse zubereiten.
2. In einem getrennten Behälter Milch aufschäumen.
3. Den Espresso mit der aufgeschäumten Milch bis zum Tassenrand aufgießen. Darauf achten, dass die geschäumte Milch nicht in die Tasse gegossen wird, sondern vielmehr auf den Espresso **geschüttelt** wird. Notfalls kann man den Milchschaum auch mit einem Löffel auf den Kaffee „ziehen“ (aus den Milchkrug in die Tasse „schaufeln“).

## 12. EMPFOHLENES ZUBEHÖR

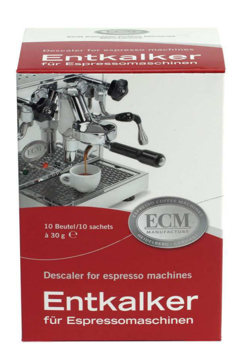
- Blindsieb zur Gruppenreinigung (im Lieferumfang enthalten)
- Reinigungssmittel zur Gruppenreinigung mit Blindsieb (im Fachhandel und bei uns erhältlich) (Art.-Nr. PAV9001034 oder Art.-Nr. 89450)
- Entkalkungspulver zur regelmäßigen, vorbeugenden Entkalkung Ihrer Maschine (im Fachhandel oder bei uns erhältlich) (Art.-Nr. PAV9001040)

**Für ein perfektes Kaffee-Ergebnis benötigt man außer dem richtigen Kaffee eine gute Espressomaschine und Mühle. Mit unseren professionellen Espressomaschinen und Mühlen haben Sie die beste Voraussetzung, dieses Ergebnis zu erzielen.**
**Mit der Kaffeesudschublade komplettieren Sie Ihre Espressomaschine und Mühle zu einem perfekten Set.**



**Mühle Casa** **Abschlagbox** **Kaffee-Sudschublade**

**Tamper, plan oder konvex** **Tamper, druckreguliert** **Tamper-Station**





**Entkalker**




**Gruppenreiniger**




**Gruppenreinigungs-tabletten**

## 1 PRODUCT DELIVERY

1 portafilter 2 spouts
1 filter 1 cup
1 filter 2 cups
1 blind filter
1 coffee tamper
1 instruction manual
1 cleaning brush

## 2 GENERAL ADVICE

### 2.1 General safety notes

| | |
|---|---|
|   | • Make sure that the local main supply voltage corresponds to the information given on the type plate on the front panel of the espresso machine.<br>• Carry out the installation of the machine according to the instruction in chapter 4.<br>• Plug the machine only into a grounded socket only and do not leave it unattended.<br>• Do not roll or bend the power cord.<br>• Do not use an extension cord/ do not use a multiple socket.<br>• Place the machine on an even, water-resistant and stable surface. You can regulate the height by adjusting the feet of the machine.<br>• Never place the machine on hot surfaces.<br>• Never immerse the machine into water; do not operate the machine with wet hands<br>• The machine should only be used by experienced adult persons.<br>• The machine is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.<br>• Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.<br>• Do not expose the machine to imclement weather (frost, snow, rain) and do not use it outdoors.<br>• Keep the packing out of reach of children.<br>• Only use original spare parts.<br>• Do not operate the machine with carbonated water, but with soft potable water.<br>• Do not operate the machine without water. |

If you have any further questions or if you require any further information, please contact your specialised dealer before starting up the espresso coffee machine.
Our machines comply with the relevant safety regulations.

Any repairs or change of single components must be carried out by an authorised specialty dealer.
In case of non-observance the manufacturer does not assume liability and is not liable for recourse.
Ask for authorised service points outside Europe. See page 1 for your specialised dealer's contact details.

| | |
|---|---|
|  | **Important**<br>When necessary, make use of a water softener / water filter cartridge in order to reach an adequate hardness degree. If these measures are insufficient, a prophylactic descaling of the machine may be necessary. Contact your specialised dealer **before** undertaking this measure. Follow our descaling instructions (see page 27). This will protect your machine against expensive repairs.<br><br>An already calcified machine may only be descaled by your specialised dealer because a partial disassembly of the boiler and the tubing may be necessary to prevent the system from being blocked by lime residues. A late descaling can cause substantial damage to the machine. |

## 2.2 Proper use

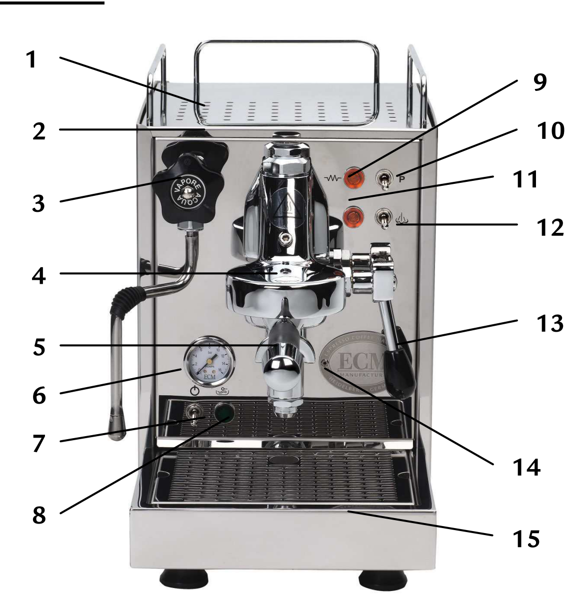
The CLASSIKA II / CLASSIKA PID has to be used for the preparation of coffee, hot water and steam only. The machine is not intended for commercial use.
Use of the machine other than for the above mentioned purpose is strictly forbidden. The manufacturer cannot be held responsible for damages due to unsuitable use of the machine and is not liable for recourse.

| | |
|---|---|
|  | This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:<br>• staff kitchen areas in shops, offices and other working environments<br>• farm houses<br>• by clients in hotels, motels and other residential type environments<br>• bed and breakfast type environments |

# 3 MACHINE DESCRIPTION

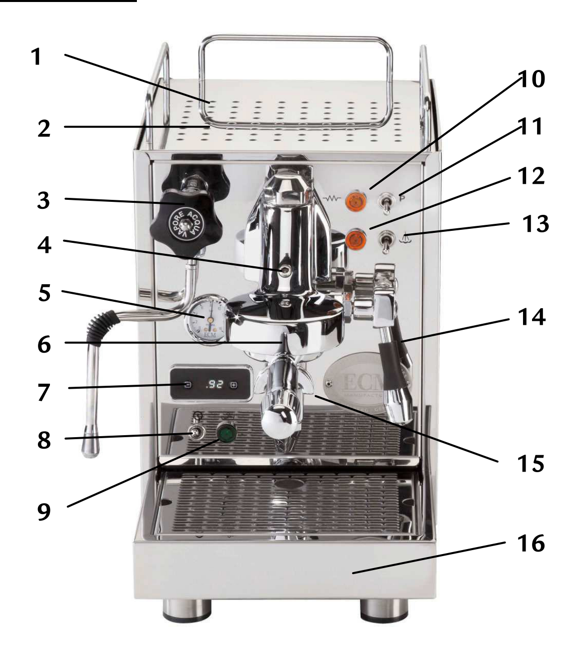
## 3.1 Machine parts

### CLASSIKA II




1 Cup heater, detachable
2 Fresh water tank (under the cup heater)
3 Steam/ hot water dispenser
4 Brew group
5 Portafilter
6 Pump pressure gauge
7 Power switch
8 Green control lamp to indicate On/Off mode and water shortage in the water tank
9 Orange control lamp for heating control
10 Switch pump/ hot water
11 Orange control lamp for steam
12 Steam switch
13 Brew group lever
14 Portafilter spout
15 Drip tray

### CLASSIKA PID




1 Cup heater, detachable
2 Fresh water tank (under the cup heater)
3 Steam/ hot water dispenser
4 Brew group
5 Pump pressure gauge
6 Portafilter
7 PID-Display
8 Power switch
9 Green control lamp to indicate On/Off mode and water shortage in the water tank
10 Orange control lamp for heating control
11 Switch pump/ hot water
12 Orange control lamp for steam
13 Steam switch
14 Brew group lever
15 Portafilter spout
16 Drip tray

| | |
|---|---|
|  | **Caution!**<br>Danger of injury: The following parts are hot or may become hot:<br>• area around the steam/ hot water handle<br>• steam/ hot water tube<br>• portafilter<br>• brew group<br>• body (upper part and side frames) |

## 3.2 Technical data

| | |
|---|---|
| **Voltages:** | EU: 230 V<br>UK: 230 V<br>New Zealand: 230 V<br>Australia: 230 V<br>US: 120 V<br>Japan: 100 V |
| **Frequency**: | EU: 50 Hz<br>UK: 50 Hz<br>New Zealand: 50 Hz<br>Australia: 50 Hz<br>US: 60 Hz<br>Japan: 50/ 60 Hz |
| **Power:** | 1,200 W |
| **Water tank:** | approx. 2.8 litres |
| **Measurements:** | w x d x h / 250 mm x 447 mm x 393 mm |
| **Measurements with portafilter**: | w x d x h / 250 mm x 555 mm x 393 mm |
| **Weight:** | 18.5 kg |

# 4 MACHINE INSTALLATION

## 4.1 Preparation for installation

| | |
|---|---|
|  | • Place the machine on an even, water-resistant and stable surface. You can regulate the height by adjusting the feet of the machine.<br>• Never place the machine on hot surfaces. |

## 4.2 Electrical connection

| | |
|---|---|
| <br> | • Make sure that the local main supply voltage corresponds to the information given on the type plate on the front panel of the espresso machine.<br>• Plug the machine into a grounded socket only and do not leave it unattended.<br>• Do not roll or bend the power cord.<br>• Do not use an extension cord/ do not use a multiple socket. |

## 5 FIRST USE

### 5.1 First use

**Read the instruction manual carefully before operating the machine.**

| | |
|---|---|
|  | Prior to starting the machine, check if:<br>• the steam/ hot water valve is closed.<br>• the machine is switched off. (Power switch in lower position.)<br>• the power cord is disconnected.<br>• the drip tray is inserted accurately. |

**Now you can begin to operate your machine:**

1 Remove the cup heater tray.
2 Fill the water tank with fresh water, deficient in lime. Replace the cup heater tray.
3 Insert the plug into the wall socket. Turn the power switch to the upper position. The machine is now on.

| | |
|---|---|
|  | **Important!**<br>Also for the first use, the boiler has to be filled. |

4 Place a small container (e. g. a frothing container) under the steam/ hot water valve. **Open the steam valve by turning it anticlockwise and move the pump/ hot water switch into the upper position. You will hear a pump sound. Now the boiler fills with water. It can take a few seconds before the water comes out of the steam valve. Please release approx. 600 ml of water from the valve. This way, the boiler is flushed and filled with fresh water. This allows you to constantly renew the boiler water in daily use.** Switch off the pump/ hot water switch by moving it into the lower position and close the steam/ hot water valve.
5 Dispense water by moving the brew group lever into the upper position. Then put it back to the lower position.
6 The machine heats up and the orange control lamp for heating control will light up.
With the CLASSIKA PID the boiler temperature is displayed on the PID-Display.
7 As soon as the temperature is reached, the heating shuts off automatically and the control lamp for heating switches off. The indicator of the pump pressure gauge may move slightly during the heating-up phase.
8 Clamp the empty portafilter into the brewing group in order to preheat filter and portafilter. You can accelerate this process by dispensing water from the brew group.
9 Because a large amount of water is required for the first filling of the boiler, the water tank has to be refilled with fresh water.
10 The machine is now ready for use. Put the cups on the cup heater tray in order to preheat them. Then enjoy your coffee!

| | |
|---|---|
|  | **Important!**<br>The PID-control assists the machine in keeping a constant boiler temperature. This means that the machine is heated continuously and that the orange control lamp blinks every second. The boiler temperature is indicated on the PID-display. |

## 6 USE OF THE MACHINE

### 6.1 Preparation of the machine

The switched off machine is to be placed into operation as follows:

1 Make sure that there is sufficient water in the water tank.
**2 Make sure that the switches pump/hot water and steam are in the lower position, the power switch is in lower position and the steam/ hot water valve is closed.**
3 Turn on the machine (power switch in upper position).
4 The heating period depends on the ambient temperature and is approx. 10 minutes. The indicator of the pump pressure gauge may move slightly during the heating-up phase.
5 The machine is ready for use as soon as the orange control lamp switches off.
6 Inser the portafilter, move the brew group lever into the upper position and dispense some hot water. This way, the portafilter will be completely heated.

| | |
|---|---|
|  | It is recommended to leave the portafilter in the brew group, keeping it warm for optimum coffee dispension temperature. |

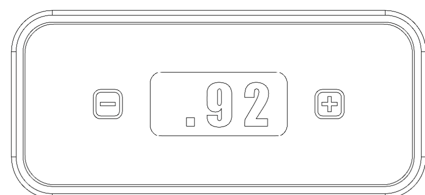
## 6.2 Manual adjustment of the brewing pressure

You can individually adjust and change the brewing pressure by turning the adjusting screw, choosing a value between approx. 8.5 and 12 bar.
To adjust the brewing pressure, proceed as follows:

1. Remove the cup warmer.
2. Place the portafilter with the blind filter (filter without holes) into the brew group
3. Operate the group lever and read the pump pressure gauge.
4. Choose the desired brewing pressure by turning the adjusting screw with a coin or a flat screwdriver. You can reduce the brewing pressure by turning the screw anti-clockwise and increase it by turning it clockwise.
5. You can read the programmed pump pressure on the pump pressure gauge.
6. Place the group lever back into the lower position to stop brewing. Unclamp the portafilter and replace the blind filter with a coffee filter.
7. Now the machine is ready for use again.

## 6.3 PID-Temperature Control

The PID-Temperature control allows you to adjust the current temperature of the coffee and the steam. This means that you can extract your espresso, and steam your milk, at a variety of temperatures. The PID-display indicates the boiler temperature.



Temperature (here 92°C)

If the steam production is not currently employed, you will see the temperature for making espresso/coffee. As soon as you switch to making steam, you will see the boiler being heated and the temperature of the steam is indicated. The PID alternately shows the temperature and the ‘St’-display for steam. The brewing time in seconds is displayed during the brewing process.

| | |
|---|---|
|  | **Classika PID important!**<br>**During the heat phase, the orange control lamp and the small dot on the PID-display will blink.** |

## 6.4 Programming the temperature via the PID-display

During normal operations the temperature of the boiler is indicated on the display. The coffee temperature control is pre-programmed to 93°C. Description: t1 = coffee, St = steam.

| | |
|---|---|
| Switch the machine on in order to activate the boiler. The temperature of the boiler is of no importance in programming. The heater is inactive during programming. | |
| 2. Press + and – at the same time until 't1' appears on the display, | |
| 3. Press + in order to progress to the submenu of 't1' and to change the temperature value. The nominal temperature value is displayed. | |
| 4. Quickly press<br>- to decrease<br>+ to increase<br>the nominal temperature value. | |
| 5. Please wait a short while after having set the nominal temperature value; 't1' will be displayed | |
| 6. Press - in order to display 'St' (steam boiler). If you would like to change just 'St' and leave 't1' unchanged, press – after step 2 in order to progress directly to 'St' and skip 't1'. Continue with step 7. | |
| 7. Press + in order to progress to the submenu of 'St' and to change the temperature value. The nominal temperature value is displayed. | |
| 8. Quickly press<br>- to decrease<br>+ to increase<br>the nominal temperature value. | |
| 9. Please wait a short while after having set the nominal temperature value; 't1' will be displayed. | |
| 10. Press – in order to leave the programming mode. The newly programmed, nominal temperatures are now saved. The heater is now activated successively. | |

## 6.5 Preparing coffee

Use the portafilter with the corresponding filter (1 cup) for the preparation of 1 cup and use the big filter (2 cups) to prepare two cups. Make sure that the filter is firmly locked into the portafilter.
Fill the ground coffee (with the respective grind for espresso or Café Crème) into the filter (approx. 7 g – 9 g).
Compress the ground coffee with the tamper. Clamp the portafilter firmly into the brew group.

Place the cup under the spout of the portafilter (for the preparation of 2 cups, put 1 cup under each spout).
Now activate the brew lever to start the brewing process.
If you are using a CLASSIKA PID, the timer on the PID-display indicates the brewing time in seconds. In general, the brewing time should be around 23 to 25 seconds. The volume for a single espresso is circa 25 to 30 ml.
Place the brew lever back into the original position once the desired volume is reached.
The remaining pressure/water will be discharged into the drip tray through the lower part of the infusion cylinder.

| | |
|---|---|
|  | If the group lever is not moved into the lower position properly, hot water and grounds disposal will squirt out of the brew group while taking out the portafilter. This may cause injuries. |

## 6.6 Dispensing of hot water

Place an adequate container (with heat-insulated handle) under the steam/ hot water dispenser. You can dispense hot water by activating the pump/ hot water switch and opening the valve.

## 6.6 Dispensing of steam

The CLASSIKA II / CLASSIKA PID makes it possible to generate large amounts of steam in order to heat or froth beverages, e.g. milk or punch.
Please follow the instructions below. Do not bring the milk to a boil, otherwise frothing milk will not be possible. For cappuccino and white coffee preparation, first brew the coffee and **then** start steam dispensing.
For high-pressure steam dispensing, the water in the boiler has to be heated to more than 100 °C.

| | |
|---|---|
|  | **Important!**<br>Activate the steam switch by moving it into the upper position. The indicator of the pump pressure gauge may move slightly. |

Open the steam valve for approx. 5 seconds **in order to reduce the boilers water capacity and generate a larger steam volume. Repeat this process twice in intervals of 20 seconds.**
Immerse the steam nozzle at the end of the steam dispenser into the liquid. Now re-open the steam dispenser and heat or froth the liquid.

| | |
|---|---|
|  | Always keep the steam nozzle underneath the surface of the liquid in order to avoid sprayings **(danger of injury)**. |

Switch off the steam function.

| | |
|---|---|
|  | **Advice**<br>After frothing or heating the milk, release the steam into the drip tray to keep the steam nozzle holes clean.<br>Clean the steam nozzle and the steam dispenser after every use with a damp cloth in order to remove possible liquid residues. |

| | |
|---|---|
|  | **Attention:** Be careful while cleaning the steam dispenser. Avoid skin contact **(danger of injury)**. |

| | |
|---|---|
|  | **Important**<br>After frothing the milk, refill the boiler with water. |

Slightly open the steam/ hot water valve by turning it anticlockwise and move the pump/ hot water switch into the upper position. You will hear a pump sound. Now the machine fills the boiler with water. Release the steam and the hot water into a large container. Dispense steam and hot water. Then close the valve and switch off the pump/ hot water switch by moving it into the lower position.
This way, you can reduce the boiler temperature and you can restart coffee preparation.

## 7 CLEANING AND MAINTENANCE

A regular and accurate care is very important for the performance, the longevity and the safety of your machine.

| | |
|---|---|
|  | **Caution!**<br>Always switch off the machine (power switch in lower position), disconnect the power cord and let the machine cool down to room temperature (for at least 30 minutes) before cleaning. |

### 7.1 General cleaning

**Daily cleaning:**
Portafilter, filters, water tank, drip tray, drip plate of the drip tray, measuring-spoon and tamper require daily cleaning. Clean with warm water and/or a food safe detergent .

Clean the shower screen and the group gasket in the lower part of the group and remove visible dirt without disassembling the parts.

**Cleaning as necessary:**
Clean the steam/ hot water valve after every use.
Clean the body when the machine is switched off and cold.
Depending on usage, please refresh the boiler water every 2 – 3 weeks by operating the pump switch and extracting about 0.8L of hot water from the steam wand.

| | |
|---|---|
|  | Use a soft, damp cloth for cleaning.<br>Never use abrasive or chloric detergents! |

Empty the water drip tray regularly and do not wait until it is full.

### 7.2 Brew group cleaning and degreasing

A brew group cleaner (in powder or tablet form) is available at your specialised dealer. With this detergent, you can clean and degrease the group very easily. The cleaning is carried out using the blind filter included in delivery. The group cleaning with our tablets can be carried out after approx. 150 cups.
Follow the instructions as noted below:

1 Heat up the machine.
2 Put the blind filter into the portafilter.
3 Pour ½ spoon of detergent into the blind filter or put a tablet into the portafilter.
4 Place the portafilter in the group head.
5 Operate the group lever. The blind filter will fill with water.
6 Let the detergent react, moving the group lever into the middle position. (Do not move it into the lower position.)
7 Move the lever into the lower position after approx. 40 seconds. This way, the fats and oils can be discharged by the infusion cylinder.
8 Repeat points 5-7 several times, until only clear water is discharged by the infusion cylinder.
9 Rinse the portafilter and the blind filter with fresh water. Then replace it.
10 Operate the group lever for approx. one minute. Then move it back into the lower position.
11 Remove the portafilter and repeat point 10. After this, the brew group is ready for use.

| | |
|---|---|
|  | **Caution!**<br>Beware of hot sprayings while cleaning the group. |

## 7.3 Prophylactic descaling

A regular descaling of the machine is recommended in order to avoid calcification and expensive repairs. While descaling, always take into account the hardness degree of the water. It is very important to use a sparing descaler which does not affect the metal. You can purchase a descaler in powder or tablet form perfectly suited for your machine at your specialty dealer. Just fill the water tank with fresh water and dissolve one bag of the descaler in it. Then proceed as follows:

1 Dissolve the descaler in water according to the instructions for use (see above) and pour the solution into the water tank. Switch on the machine.
2 Release a minimum of 1,000 ml of water from the group and from the steam/ hot water dispenser. Thus, the boiler is filled with descaler. Then heat up the machine.
3 Place the portafilter with the blind filter into the brew group and operate the group lever 3 times for about 20 seconds each time. Move the lever into the lower position after every operation. This descales the expansion valve.
4 After this process, let the descaler react for approx. **½ hour**.
5 Unclamp the portafilter and release the remaining descaler solution by operating the brew group lever.
6 Switch off the machine, remove and clean the water tank and fill it with fresh water.
7 Switch on the machine and release approx. 1,000 ml of water from the group and the steam/ hot water valve (switch pump/ hot water).
8 Clamp the portafilter with the blind filter back into the brew group and activate the brew group lever 3 times for approx. 20 seconds. Move the lever into the lower position after every operation. This descales the expansion valve.
9 Repeat the process of pos. 7 approx. 4 times to make sure that no descaler is left in the boiler.
10 **Then remove the blind filter from the portafilter.**

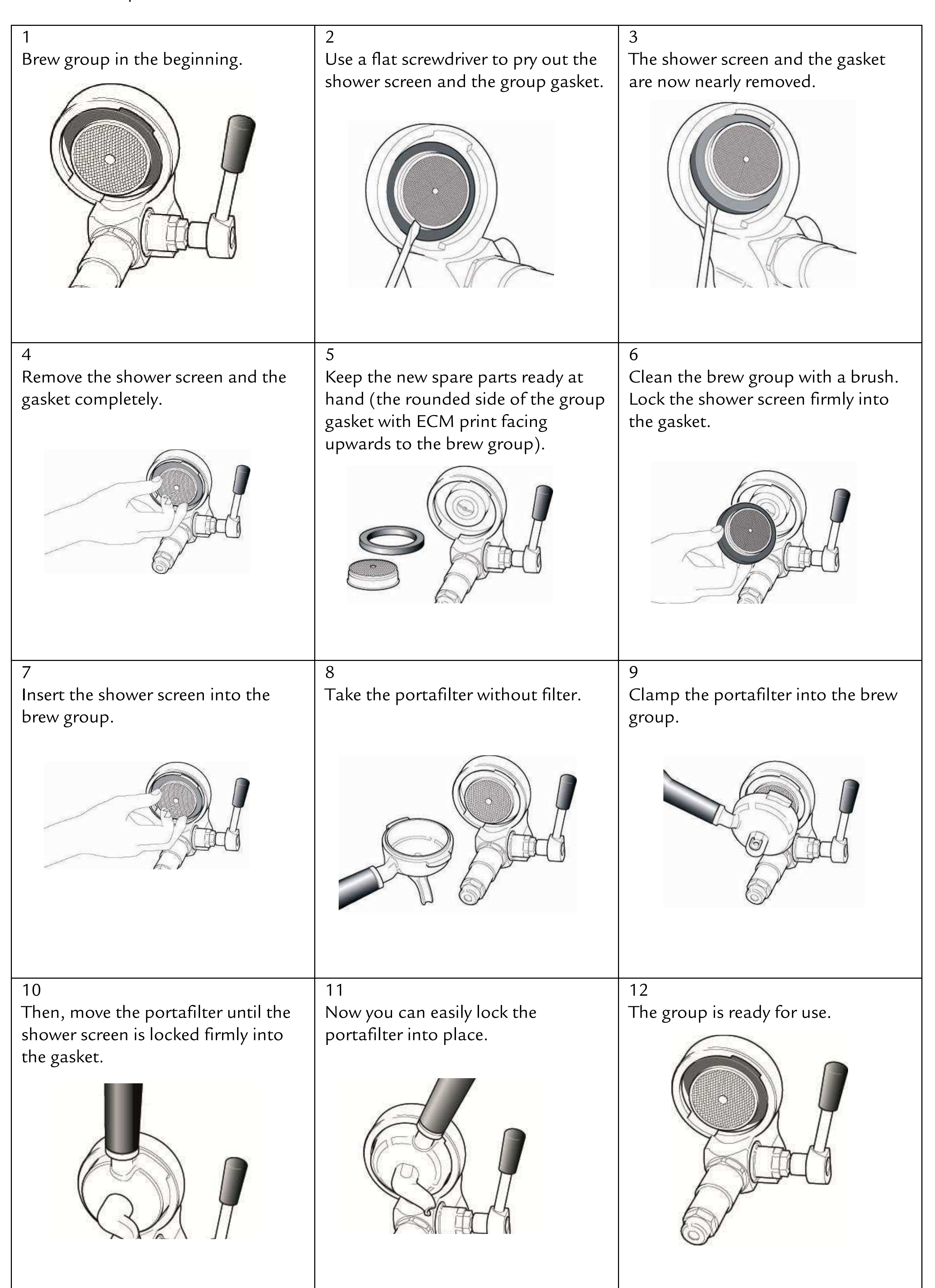
| | |
|---|---|
|  | **Important!**<br>These descaling instructions are only meant for a prophylactic descaling. Please do not descale the machine if it is already calcified. While descaling the machine, the lime residues may plug several components, such as valves, gauges etc., causing damage to your espresso coffee machine. In this case, please contact your specialised dealer. It is probable that a professional descaling has to be carried out which requires the disassembly of boiler and tubing.<br>Damage to persons or to the material, caused by calcification in and on your machine, is not subject to the manufacturer's liability.<br>In this case, the warranty expires as well. Machines will only be accepted for repair after previous technical advice and written acknowledgement has been given.<br>Please do not enclose loose parts e. g. portafilter or drip tray when sending in the machine for repairs / maintenance. |

## 7.4 Maintenance

(If you have any questions, please contact your specialised dealer.)

**Replacing the group gasket and the shower screen** (Group gasket (item no. C449900229) and shower screen (item no. C519900103) must be changed at the same time)
1 Switch off the machine (power switch in lower position) and disconnect the power cord.
2 Open the steam valve and release the steam. Then close it again.
3 Let the machine cool down to room temperature.

Follow the steps as indicated below:



| | | |
|---|---|---|
| 1<br>Brew group in the beginning. | 2<br>Use a flat screwdriver to pry out the shower screen and the group gasket. | 3<br>The shower screen and the gasket are now nearly removed. |
| 4<br>Remove the shower screen and the gasket completely. | 5<br>Keep the new spare parts ready at hand (the rounded side of the group gasket with ECM print facing upwards to the brew group). | 6<br>Clean the brew group with a brush. Lock the shower screen firmly into the gasket. |
| 7<br>Insert the shower screen into the brew group. | 8<br>Take the portafilter without filter. | 9<br>Clamp the portafilter into the brew group. |
| 10<br>Then, move the portafilter until the shower screen is locked firmly into the gasket. | 11<br>Now you can easily lock the portafilter into place. | 12<br>The group is ready for use. |

The machine can be used again, as described on page 22 of the instruction manual.

**The steam nozzle is blocked**
Clean the holes of the steam nozzle carefully with a needle or a paper clip.
For this purpose, the steam nozzle may be unscrewed as well.

| | |
|---|---|
|  | **Important!**<br>Do not lose the small gasket situated between the steam nozzle and the thread (item no. P6002.1)! |

Afterwards, replace the steam nozzle.

## 8 TRANSPORT AND WAREHOUSING

### 8.1 Packing

The CLASSIKA II is delivered in a special carton and protected by a plastic cover and foam.

| | |
|---|---|
| <br> | **Caution!**<br>Keep packing out of reach of children!<br><br>**Important!**<br>Keep packing and packing material for possibile transport! Do not throw it away! |

### 8.2 Transport

| | |
|---|---|
|  | • Transport the machine only upright, if possible on a pallet.<br>• Do not tilt or turn the machine over.<br>• Do not stack more than three units on top of each other.<br>• Do not place other heavy items on the packing. |

### 8.3 Warehousing

| | |
|---|---|
|  | • Keep the machine packed in a dry place.<br>• Do not stack more than three units on top of each other.<br>• Do not place other heavy items on the packing. |

## 9 DISPOSAL



WEEE Reg.-Nr.: DE69510123

This product complies with EU Directive 2002/96/EC and is registered according to WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

## 10 CE CONFORMITY



Conformity

The product complies with the following EU Directives:

| | |
|---|---|
| Machine: | 2006/42/EC |
| Low Voltage: | 2006/95/EC |
| EMC: | 2004/108/EC |
| PED: | 97/23/EC |
| EN-Directives: | EN 292-1, EN 292-2, EN 60335-1, EN 60335-2-15 or EN 60335-2-75, EN 55014, EN 61000-3, EN 61000-4, ENV 50141, EN 55104 |

## 11 TROUBLESHOOTING

| Problem | Possible Cause | Troubleshooting |
|---|---|---|
| Little or no crema on top of the coffee | The grind is not fine enough | Use a finer grind.<br>Tamp the ground coffee more firmly.<br>Reduce the brewing pressure. |
| | The coffee is too old. | Use fresh coffee |
| | There is too much chlorine in the water. | Use a chlorine filter. |
| | The amount of ground coffee is not enough. | Use the right coffee amount:<br>Approx. 7 g – 9 g (1/4 ounce) of coffee for each cup. |
| | The shower screen is dirty. | Clean the brewing group. |
| Sparse coffee dispensing, only drop by drop | The grind is too fine. | Increase the grinding degree.<br>Tamp the ground coffee only slightly.<br>Increase the brewing pressure. |
| | There is too much ground coffee. | Use approx. 7 g – 9 g (1/4 ounce) of coffee for every cup. |
| Weak "body" | The grind is not fine enough. | Reduce the grind. |
| | The coffee is old. | Use fresh coffee. |
| | The amount of ground coffee is not enough. | Use approx. 7 g – 9 g of coffee for each cup. |
| | The shower screen is dirty. | Clean the shower screen. |
| Foam instead of crema | The coffee beans are improper. | Use another coffee bean. |
| | The setting of the coffee grinder is not suited for the coffee beans in use. | Adjust the coffee grinder (When changing the coffee beans, changing the grind may also be necessary.) |
| | The green control lamp is switched off: there is not enough water in the water tank. | Refill water. |
| The machine is switched on, but the machine does not start to work. | Water was refilled; the orange control lamp is switched off. | Switch on/off the machine.<br>Make sure that the floater in the water tank is in the correct position. (The side of the floater with the magnet point should face towards the inside of the machine. The floater itself should be inserted with the magnet point on the upper part of the floater side.) |
| | The water tank is not fixed properly. | Fix the water tank properly. |
| Portafilter/ brewing group is dripping | Portafilter is not fixed properly. | Fix the portafilter properly. |
| | Group gasket is broken. | Change the group gasket and shower screen. |

**If the machine will not be used for a long period of time, it is recommended to**
**.. clean the brew group** (see instructions on page 26). Afterwards, please do not clamp the portafilter back into the group.
**.. empty the boiler**. Switch the machine off (power switch in lower position) and open the hot water dispenser. Due to the boiler pressure, the boiler water is now discharged by the hot water dispenser. Close the steam/ hot water handle or the hot water lever valve again after emptying the boiler. To restart the machine, see chapter "First use".

**How to froth milk like a "barista"**

- If possible, use cold and fresh milk with a fat content of 3.5 %. Even homogenised milk is suitable- if you prefer.
- Use a frothing container (made of metal) with a minimum volume of 0.5 litres. The size of the container should not be too wide. A narrow and high container is perfect.

- Open the steam valve for approx. 5 seconds to release the condensation water and to create dry steam.
- Fill 1/3 of the jug with milk and place it under the steam nozzle. The nozzle should be immersed in the middle of the frothing container, just below the surface.
- Slowly open the steam handle. Steam pervades the milk.
- Keep the frothing container still.
- After a few seconds, you will notice a light suction in the frothing container. Proper frothing begins. Move the frothing container downwards while the milk level increases. The steam nozzle must be kept just under the surface of the frothed milk.
- Attention: When the desired amount of milk froth is reached, immerse the entire steam nozzle into the frothing container for a short time and close the steam handle.
- Attention: Milk proteins "froth"with a temperature up to 77°C. Once this temperature is exceeded, the milk does not froth any further.
- Advice: When milk frothing is finished, slightly shake the frothing container in order make the milk bubbles ascend to the surface and to get a compact milk froth.
- After frothing the milk, release steam into the drip tray to avoid blockage of the steam nozzle.

**Cappuccino preparation step by step**

1 Prepare a portion of espresso using a cappuccino cup.
2 Froth milk in a separate container.
3 Fill the cup with the espresso and the frothed milk. Do not just pour the milk, but **"shake"** it into the cup. If necessary, use a spoon to scoop the milk into the cup.

## 12 RECOMMENDED ACCESSORIES

- Blind filter for brew group cleaning (included in delivery)
- Detergent for brew group cleaning with the blind filter (available at your specialised dealer; item no. PAV9001034 or 89450)
- Descaler powder for regular prophylactic descaling of the machine (available at your specialised dealer; item no. PAV9001040)

**For a perfect coffee result, a good espresso coffee machine and coffee grinder are as important as a good coffee bean. Our professional espresso coffee machines and grinders are the perfect combination to achieve this result. The knock-out perfectly complements your espresso coffee machine and your grinder.**



**Casa grinder** **Knock-out box** **Knock-out box**





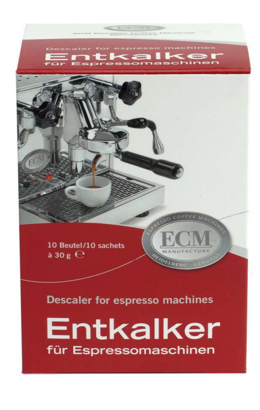
Tamper, flat or convex



Tamper, pressure regulating




Group cleaning tablets




Descaler for espresso machines




Brew group cleaner



Tamper station








**ECM® Espresso Coffee Machines Manufacture GmbH**
Dilsberger Straße 68, D-69151 Neckargemünd/Heidelberg
Telefon +49 6223-9255-0, Fax +49 6223-9255-25
info@ecm.de

www.ecm.de